

Lahtine kalapirukas

1 vorm, retsept 4–8 sööjale

250 g lehttainast
150 g porrulauku
2 spl võid
250 g valget kala
Sidrunipart
Soola
2 spl hakitud tilli
2 muna
100 ml vahukoort või hapukoort



1. Rulli tainas pisut õhemaks ja aseta pirukavormi põhjale, nii et servad jääksid paari sentimeetri võrra üles.
2. Haki porrulauk ribadeks ja prae madalal kuumusel võis. Seejärel tõsta pannilt, jahuta pisut ja jaota ühtlase kihina tainale.
3. Lõika kala paari sentimeetri paksusteks viiludeks, maitsesta soola ja pipraga ning jaota ühtlaselt porrulaugukihile. Puista kala üle hakitud tilliga.
4. Klopi munad lahti vahu- või hapukoorega ja vala kalale.
5. Küpseta pirukat ahjus 200 kraadi juures umbes 20 minutit.

Retsepti autor Angelica Udeküll